

## Vegane Tiramisu Sandwich Cookies

VORBEREITEN

20  
Min.

RUHEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 20 Sandwiches

60 - 70 vegane Kekse  
400 g Seidentofu  
125 ml Soja-Creme  
170 g Pflanzenmargarine  
90 g Rohrohrzucker  
1 1/2 Teelöffel frischer Zitronensaft  
3 sehr starke Espresso  
40 ml dunkler Rum  
100 g Zartbitterschokolade  
Kakaopulver zum Bestreuen

Nachtsich im Plätzchen und dabei noch vollkommen **ohne tierische Inhaltsstoffe**? Die Lösung heißt **vegane Tiramisu Sandwich Cookies**! Ohne Milch, Ei und Co., dafür voller Hochgenuss für deinen Süßhunger!

- 1 -

40 der Kekse beiseite legen, die restlichen werden zum Schichten im Tiramisù verwendet. Espresso brühen und in einer Schüssel mit dem Rum mischen. Abkühlen lassen.

- 2 -

Die Pflanzenmargarine in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Anschließend gut abkühlen lassen.

- 3 -

Schokolade raspeln und beiseite stellen.

- 4 -

Seidentofu, Sojacreme, Zucker, Margarine und Zitronensaft mit einem Pürierstab zu einer glatten Creme verarbeiten. Bei Bedarf noch einmal mit dem Schneebesen nachrühren.

- 5 -

In einer Auflaufform mit hohem Rand das Tiramisù schichten. Dazu die Kekse in die Espresso-Rum-Mischung tauchen, bis sie die Flüssigkeit gleichmäßig aufgesogen haben, ohne dabei aufzuweichen. Den Boden der Form mit einer Keks-Schicht bedecken.

- 6 -

Die Kekse gleichmäßig mit Creme bestreichen, bis sie vollständig bedeckt sind. Die Creme wiederum mit den Schoko-Raspeln bestreuen. Zwei weitere Schichten aus Keksen, Creme und Schokolade zubereiten.

- 7 -

Das Tiramisù für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kaltstellen und anschließend mit Kakao bestäuben.

- 8 -

Mit einem Löffel das fertige Tiramisù zwischen jeweils zwei Kekse füllen.